



SIEBTRÄGER

Die Königsdisziplin der Espresso-Zubereitung. Wenn du dich für eine Siebträgermaschine für Zuhause entschieden hast, weißt du sicherlich, dass es einige Parameter zu beachten gibt.

Der wichtigste Hinweis für dich: Bei der Zubereitung mittels Siebträger solltest du immer nur den Faktor Mahlgrad variieren. Alle anderen Faktoren bleiben gleich.

Somit ist sofort ersichtlich, dass bei einer zu hohen espressomenge (bei der richtigen durchlaufzeit) der mahlgrad feiner, bei einer zu geringen espressomenge der mahlgrad gröber gestellt werden muss, um das ergebnis zu korrigieren.

Hier jetzt aber alle **Tipps** für den perfekten Espresso aus deiner Siebträgermaschine von uns kompakt zusammengefasst:

1. Tasse vorheizen
2. Siebträger von innen mit Pinsel oder Tuch reinigen
3. Espressobohnen fein mahlen
4. Wir empfehlen 8–9 Gramm Pulver pro 25 ml Espresso – empfehlenswert ist es allerdings, immer einen doppelten Shot zu ziehen
5. Kaffeemehl gleichmäßig in den Siebträger einfüllen und das Pulver flach und gleichmäßig zu verdichten (tampfen)
6. Brühgruppe spülen, somit reinigen und auf die richtige Temperatur bringen (flushen)
7. Bezug starten und gleichzeitig die Zeit stoppen
8. Wir empfehlen eine Bezugszeit zwischen 20 und 30 Sekunden. Je kürzer der Espresso läuft, desto fruchtiger und sanfter ist der Geschmack. Verlängert man die Bezugszeit durch einen feineren Mahlgrad bekommt der Espresso mehr Fülle, Körper und die Säuren werden überlagert.

Viel Spaß!